

# 愛知県ハンガリー友好協会会報

2020年春号

## ハンガリーフェスティバル in 愛知

### 「ハンガリーの歌声－歴史と音楽」

本年も以下のように、「ハンガリーフェスティバル in 愛知」を開催する予定です。当初は6月7日を予定していましたが、今般の新型コロナウイルス感染症の状況を考慮し、7月12日（日）に変更しました。ただ、状況によっては、内容の変更や中止の可能性もあります。その場合には、本協会ホームページなどでお知らせいたします。

日程：2020年7月12日(日)13：30～16：30（開場13：00）

会場：名古屋国際センターホール

会費：一般1500円 会員1000円 中学生以下無料

13：30～13：40 開会のあいさつ

13：40～14：30 講演

「1956年のハンガリー革命と難民学生の来日」

講師：山本明代（名古屋市立大学大学院人間文化研究科教授）



1956年10月にソ連の支配に対してハンガリーの民衆が蜂起した革命が崩壊した後、約20万の人々が国外に逃れました。その直後から欧米諸国を中心にハンガリー難民の受入れと支援の運動が展開し、日本でも難民支援のためのハンガリー救援会が結成されました。今回は、1957年6月に来日したハンガリー難民の学生代表団が日本で行った活動と市民との交流について紹介します。

14：30～15：00 演奏「ハンガリーゆかりの歌曲の調べ」

曲目 リスト わが子よ、私が王であったならば

おお、私がまどろむ時

コダーイ チタール山脈の麓では

レハール オペレッタ「ジュディッタ」より 熱き口づけ

J.シュトラウス オペレッタ「こうもり」より チャールダーシュ



ソプラノ中村真紀



ピアノ富田智容子

15:30~16:30 みんなで交流しましょう！

ハンガリーのお菓子、ハンガリーワインなど

展示

ハンガリー刺繍サークルの作品展

ハンガリーの子供たちの絵画展 (セント・モール学園、ペーチ)



手洗いの重要性を指摘したハンガリー人医師センメルヴェイス・イグナーツ

早稲田みか

新型コロナウイルスの感染予防として手洗いが励行されていますが、手洗いが病気を防ぐ最も効果的な方法のひとつであることを発見したのは、ブダペスト生まれのドイツ系ハンガリー人医師センメルヴェイス・イグナーツ（1818 - 1865）でした。

1840年代のヨーロッパでは、出産した女性が産褥熱と呼ばれる病気で亡くなるが多かったのですが、センメルヴェイスはその原因をさぐるなかで、手の消毒の重要性に気づいたのです。しかし、当時は細菌が病原となることも認識されておらず、手洗いを勧められた医師たちは、自分たちが原因だと非難されていると思い、センメルヴェイスの主張を受け容れようとしませんでした。この画期的な発見は当時の医学界では認められず、センメルヴェイスは不遇のままこの世を去りました。

しかし、現在ではセンメルヴェイスは、「消毒法の先駆者」、「母親たちの救世主」、「院内感染予防の父」として歴史にその名を残しています。ブダの王宮のふもとにある生家は、センメルヴェイスを記念した医学歴史博物館となっています。ブダペストにある医科大学はセンメルヴェイスの名を冠しています（ここでは日本人も多く学んでいます）。生誕200年に当たる2018年には、胸像が渋谷の日本赤十字社医療センターに設置され、除幕式には美智子様やパラノビチ大使が臨席されました。また先日（3月20日）はGoogleのトップページのロゴが「センメルヴェイス・イグナーツの手洗い提唱を称えて」と題した特別なロゴになっていました。

ちなみに、科学界では既成概念をくつがえす発見に対して反射的に拒絶反応を示すことを、「センメルヴェイス反射」と呼んでいるそうです。こんなところにも彼の名前が残っているんですね。

(以下で動画視聴できます。)

<https://youtu.be/h8OX0FNWANM>



## 東京でハンガリーの文化を楽しみました

志村美佐子

1月29日(水)東京の3つの会場でハンガリーの芸術を鑑賞いたしました。その会場は、六本木の国立新美術館、麻布十番のハンガリー文化センター、浜松町の世界貿易センタービルで、とても近い距離にあるので一日でまわりました。

### ①「ブダペストーヨーロッパとハンガリーの美術400年」

国立新美術館

日本とハンガリー外交関係開設150周年を記念して、ブダペスト国立西洋美術館とハンガリー・ナショナル・ギャラリーのコレクションから130点の絵画が展示されました。ハンガリーの絵画もたくさんあり、その中でとても興味深かったのはムンカーチ・ミハーイの作品です。愛知県ハンガリー友好協会が行っているハンガリーの子供たちとの絵画交換はセーケシュフェヘルヴァールのムンカーチ・ミハーイ小学校から始まりましたので、ムンカーチの絵をいつか見たいと思っていました。6点の出展があり、その中の1つ「フランツ・リストの肖像」はリストが亡くなる四か月前に描かれた作品です。それ以前にリストは《ハンガリー狂詩曲第16番》をムンカーチに献呈しています。ピアニスト金子三勇士さんの演奏を音声ガイドで聴きながらの鑑賞でとても幸せな時を過ごしました。



### ②「オロス・イシュトヴァーンのポスター・銅版画展」 「マコヴェッツ・イムレの世界VR体験」

ハンガリー文化センター

150周年を記念して昨年12月9日にオープンしたハンガリー文化センターでは、大使館の文化担当官ナジ・アニタさんと寺崎さんが出迎えて下さいました。偶然にも関西ハンガリー交流協会の稲葉さんも来ていらしてびっくり致しました。オロス・イシュトヴァーンのだまし絵のような銅版画の数々、マコヴェッツ・イムレの建築物をVRで体験、寺崎さんの詳しい説明で現代アートの不思議な世界に誘っていただきました。

文化センターには金子三勇士さんが選定されたピアノが入っています。コンサート、講演会、作品展など、たくさんの文化を発信していただけると聞いています。大使館はとても敷居が高いのですが、文化センターには気軽に立ち寄ることができます。皆さんもぜひお出かけください。

### ③「ハンガリーのブショウ祭り ユハース・バラージュ写真展」

世界貿易センタービル 地下1階 フードガーデンギャラリー

ブショウ祭りはハンガリーの南部モハーチの街で冬の終わりを告げ春を迎えるお祭りとして行われます。日本のなまはげに似たお祭りです。2009年にはユネスコの世界無形文化遺産に登録されています。お祭りの様子やモハーチ近郊の風景の写真あわせて30点ほどが展示されました。愛知県ハンガリー友好協会には10年ほど前にモハーチに近いエゲラーグの小学校の子供たちがブショウ祭りの絵を沢山送ってきてくれました。

友好協会の会員の皆さん、こんにちは。ハンガリー語専攻卒の牛山綾と申します。日頃からハンガリーフェスティバルなどのイベントに参加させていただくことで、大学卒業後もハンガリーと関わることができ、大変嬉しく思います。

大学時代の恩師である早稲田先生にお声をかけていただき、今回、寄稿の機会をいただきました。ハンガリーに関係するテーマならどんなことでもいいですよ、とのことでしたので、どんな内容にしたら良いかと悩みました。会員の皆さんの中には、ハンガリーにお住まいだった方や、旅行で訪れたことがある方など、ハンガリーに詳しい方が多いかと思えます。せっかくなので、私自身の勉強も兼ねて、ブダペストの街でよく見かけていたけど実は詳しく知らなかったことについて調べて書きたいと思えます。

前置きが長くなりましたが、第1回目の今回は、ハンガリーの最も古い伝説のひとつに登場する鳥「トゥルル(Turul)」について調べてみました。トゥルルという名前を初めて聞いた、という方もおられるかも知れませんが、実は身近なところにもモチーフとして使われています。例えば、王宮の丘を登るケーブルカーを降りてすぐ左手にある像や、自由橋の柱のてっぺんにある2羽の像。ブダペスト以外の街で言うと、タタバーニャの山にある大きな像もトゥルルです。一度はどこかで見たことありそうですね？トゥルルはハンガリーの伝説上の鳥なので、実際には存在しないのですが、鷹や隼の仲間とされています。

マジダル民族は元々、ウラル山脈に住んでいましたが、西へ移動し、896年にカルパチア盆地に定住したとされています。伝説によると、安住の地を求めてマジダル民族は西へと進んで行きますが、どこを目指して良いのか誰も道がわかりません。すると、夢の中にトゥルルが現れ、自分の後についてくるように言います。そこで、マジダル民族はトゥルルの後を追って西へ進み、目の前から姿が消えてしまうと、その地に陣営を建てました。このようなトゥルルが現れる夢が何度か続き、移動と野営を繰り返し、最終的に今のハンガリーの地に辿り着いたとされています。

ブダペストの街で見かけたあの鳥の像はハンガリーという国の始まりに関係していたんです！ぜひ次にハンガリーに行くときには、古の時代を思い浮かべながら、じっくりトゥルルの像を見てみてくださいね。



自由橋  
2羽のトゥルルの像



王宮の丘  
トゥルルの像



くさり橋から見た王宮の丘  
遠くにトゥルルの像が見えます



英雄広場  
896年カルパチア盆地定住を率いた7人の英雄像



## 遠藤綾女シェフのハンガリー料理



### 混ぜるだけスイーツ！ Kókuszgolyó(コークスゴヨー) ココナッツ・ボール

今回は、材料を混ぜるだけの簡単で手軽に作れるスイーツをご紹介します！

一度にたくさんできるので、普段のおやつにも、持ち寄りにも、バレンタインにも！

混ぜるだけなので、味見をしながら、砂糖、ココア、ラム酒の量をお好みに合わせて調節できますよ。

冷蔵保存をおすすめしますが、冷蔵庫から出してすぐはしっかりめ、食べる前に冷蔵庫から出して少し置いておくとやわらかめになり、食感が変わるのもおもしろいです。



#### 材料

プレーンビスケット  
/500g  
ココアパウダー/大さじ  
2.5  
砂糖/大さじ 5.5  
バター/250g  
ラム酒/40ml(お好みで)  
牛乳/250ml  
ココナッツパウダー/適量

・ハンガリーでは、お菓子作り用に砕いたビスケット(DARÁLT KEKSZ)がスーパーで一般的に手に入ります。

#### 作り方

1. バターを常温にしておく。(溶かさない)
2. バター以外の材料は冷蔵庫で冷やしておくとうい。
3. ビスケットをミキサーで砕く。
4. ボールに、ビスケット、ココア、砂糖を入れて混ぜ合わせる。
5. バター、ラム酒、牛乳を加え、混ぜる。ぎゅっと握るとまとまる程度になればよいので、牛乳は様子を見ながら加えるとよい。
6. 一口サイズに丸め、ココナッツパウダーをまぶす。

※ベタつくときは冷蔵庫で冷やしながらやるとよい。

